

---

# Kanapki z szyjkami rakowymi w majonezie

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1160 razy.

12 raków średniej wielkości  
3 łyżki gęstego majonezu  
pęczek koperku  
łyżeczka posiekanego koperku (naci pietruszki)  
sól

Żywe raki dokładnie umyć (czyścić szczoteczką), wrzucić do dużej ilości wrzącej wody, dodać pęczek koperku, posolić i gotować 15 min. pod przykryciem. Gdy przestygną, wyjąć szyjki z odwłoków i mięso z kleszczy. 10 szyjek uformować przez okrajanie ostrym nożem. Skrawki i mięso z kleszczy, podzielone na duże części, wymieszać z majonezem, ułożyć na kromkach, pokrywając całą ich powierzchnię, i wyrównać. Na wierzchu ozdobić każdą kromkę kawałkiem mięsa z szyjki i posypać koperkiem lub nacią pietruszki. Zamiast raków można użyć krewetek z puszki (ok. 11 dag) - osączyć je dokładnie po wyjęciu z puszki i postąpić dalej, jak z mięsem z raków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD